

Antipasti / Starters

<p>Antipasto Variation "La Vela" 21,00 € (Variation von Wachtelbrust auf Berglinsen, Scampi auf Peperonata, Carne Salada, Kammuscheln auf Mango-Chili Chutney, Büffelmozzarella, Vitello Tonnato) <i>Chef's variation of starters</i></p>

Gebratene Entenleber auf Rapunzelsalat und Kartoffeldressing 15,50 €
 Roast duck liver on rapunzel salad and potato dressing

*Terzetto von Scampi auf Bohnen, Wachtelbrust auf Linsen
 und Vitello Tonnato mit Kapern* 19,50 €
 Terzetto of scampi on beans on lentils and vitello tonnato with capers

Rindercarpaccio mit Selleriesalat und Grana Padano-Späne 17,50 €
 Beef carpaccio with celery salad and Grana Padano shavings

Gebratener Oktopus und Garnele auf toskanischem Bohnensalat 21,00 €
 Fried octopus and shrimp on Tuscan bean salad

 *Stracciata auf Rote Beete und Parmaschinken-Chip's* 16,50 €
 Stracciata on beetroot and Parma ham chips

 *Aubergine alla "Parmigiana" auf Tomaten-Basilikum-
 Spiegel* (überbackener Auberginen-Auflauf) 15,50 €
 Eggplant casserole parmigiana style on tomato-basil-Coulis

Bei Fragen zu Allergenen in den Speisen, reicht Ihnen unser Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte.

Suppen / Soups

<i>Fischsuppe „La Vela“ mit Knoblauchbrot</i> Fishsoup „La Vela Style“ with garlic bread	15,90 €
<i>Kürbiscremesuppe mit Büsumer Krabben</i> Pumpkin cream soup with Büsum crabs	11,00 €

Pasta

 <i>Gratinierte Crespelle gefüllt mit Ricotta-Spinat auf Pinienkernen-Spiegel</i> Gratinated crespelle filled with ricotta spinach on a pine nut mirror	15,50 €
<i>Risotto mit Kürbis und Garnelen</i> Risotto with pumpkin and prawns	21,50 €
<i>Gnocchi mit Hirsch-Ragout und Parmesanspäne</i> Gnocchi with venison ragout and parmesan shavings	14,50 €
<i>Linguine mit Calamaretti und Datteltomaten</i> Linguine with calamaretti and date tomatoes	17,50 €
 <i>Tagliatelle mit Trüffel im Parmesannest</i> Tagliatelle with truffle in a parmesan nest	21,50 €

Für unsere Allergiker
Glutenfreie Pasta „Sauce nach Wunsch aus der Speisekarte“

Fisch / Fish

*Im Speckmantel gebratenes Seeteufel-Medaillon auf
Toskanischen Bohnen* 27,50 €
Monkfish medallion fried in bacon Tuscan beans

*Kurzgebratener Gelbflossen-Thunfisch auf sautiertem
Pak Choi und Brombeere-Soja-Ingwer-Soße* 32,00 €
Pan-fried yellowfin tuna on sauteed pak choi and blackberry-soy-ginger sauce

*Saltimbocca vom Weiß-Heilbutt (mit Parmaschinken und Salbei)
auf Blattspinat und Salbeischaum* 27,00 €
White halibut saltimbocca (with Parma ham and sage) on spinach leaves
and sage foam

Dorade Royal im Ganzen gegrillt mit Salat 23,50 €
Whole sea bream grilled with salad

Nur für unsere kleinen Gäste / Children's menu

Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce 7,50 €
Spaghetti Bolognese or with tomato sauce

Gegrilltes Rindersteak oder Tagesfischfilet mit Kartoffeln 16,50 €
Grilled beef steak or daily fish fillet with potatoes

Fleisch / Meat

*Rosa gebratener Hirschrücken mit Kürbispüree,
Kartoffelgratin und Lorbeer-Jus* 28,50 €
Roasted saddle of deer with pumpkin puree, potato gratin and bay leaf jus

*Rinderfilet mit Taleggio gratiniert auf Blattspinat mit
Rosmarinkartoffeln und Rotwein-Jus* 35,50 €
Filled of beef with Taleggio au gratin on spinach leaves Rosemary potatoes
and red wine jus

Rosa gebratene Entenbrust auf Rotkohl und Apfelseße 23,50 €
Roasted pink duck breast on red cabbage and apple sauce

*Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort mit
Selleriepüree und Kohlrabi* 25,50 €
Veal cheeks braised in red wine with celery puree and kohlrabi

Dessert

<i>Weißer Mousse au Chocolat auf Rotwein-Pflaumen</i> White chocolate mousse on red wine plums	9,50 €
<i>Dessert-Variation „La Vela“</i> Dessert variation „La Vela“	13,50 €
<i>Karamellisiertes Kürbisparfait auf Vin-Cotto</i> Caramelized pumpkin parfait on vin cotto	9,50 €
<i>Panna Cotta auf Erdbeer-Coulis</i> Panna cotta on strawberry coulis	9,50 €
<i>Misto di Sorbetti alla Frutta</i>	11,50 €
<i>„Formaggio Misto“ Käse-Variation mit verschiedenen Käsesorten & Orangensenf</i> Variation “La Vela” with different types of cheese (Orange mustard)	15,50 €

Unsere Empfehlung zum Dessert und Käse

<i>Lungarotti Dulcis-Vino Liquoroso 5cl</i>	6,90 €
Ein Dessertwein aus Trebbiano Trauben, goldgelbe Farbe. In der Nase, wie auch am Gaumen zeigen sich intensive Aromen von Rosinen, getrockneten Aprikosen, Honig und Vanille, eine deutliche, aber auch harmonische Süße, die langanhaltend begleitet.	

Bei Fragen zu Allergenen in den Speisen, reicht Ihnen unser Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte.